RESTAURANT



Cuisine traditionnelle mexicaine

« BIENVENIDOS À LA SANDIA DE DIA »

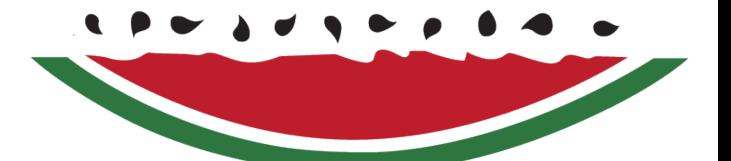
Petit frère du restaurant « la Sandia » de Toulouse, nous avons à coeur de vous faire voyager à travers le Mexique par la découverte de plats aux saveurs authentiques.

Tous nos plats sont confectionnés avec des produits frais et différents ingrédients traditionnels mexicains (épices, piments...).

i Buen provecho!



Ce logo indique que le plat a été confectionné par nos soins à partir de produits frais ou bruts et de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, farine...).



"La vida, aunque parezca triste, Tiene por dentro alegría; Busca amigo, insiste... La vida es una sandía "

Extrait du poème "Sandías" de Alejandro José Diaz Valero

ENTRADAS - ENTRÉES

FRIAS - FROIDES		
Guacamole	8,20€	
Cocktail de camarones «Para la cruda» cocktail de crevettes aux tomates fraîches.	8,10€	
Tostada de pollo Tortilla de maïs garnie de haricots, poulet, salade et agrémentée de sauce verte.	7,10€	4
CALIENTES - CHAUDES		
Totopos Especiales Tortillas de blé, purée de haricots, fromage, crème fraîche et guacamole.	7,40 €	습
Quesadillas	8,20€	

GUISOS - PLATS À LA CARTE

CALIENTES - CHAUDS

Mexico de luxe Un aperçu des différentes saveurs mexicaines, enchilada poulet, enchilada fromage, carnitas.	17,60€	
Fajitas boeuf Fines tranches de viande marinée recouvertes de fromage fondu. Servies sur un lit d'oignons et poivrons, cuit sur une plaque de fonte.	16,60€	4
Cochinita pibil Viande de porc marinée à l'orange et aux condiments «axiote» sur des tortillas faites à la main.	16,30€	4
Tacos al Pastor Le tacos le plus populaire chez «los chilangos» (habitants de la ville de México) : viande de porc condimentée grillée et servie sur une plaque en fonte.	16,60€	급
Tacos de Carnitas Tacos de viande de porc confite.	14,80€	4

Volcanes	15,40€	4
Enchiladas rojas, verdes, de mole o con chipocrema Tortillas roulées, nappées de sauce tomate rouge, tomate verte pimentée, mole ou chipocrema. Fromage Poulet		
Pastel chuchita Le plat que préparait ma grand-mère «Chuchita», composé de poulet, tortillas, fromage et tomatillo (sauce verte).	13,90€	#
Pollo en salsa Escalope de poulet nappée de sauce accompagnée de son assortiment mexicain. Mole poblano : Sauce traditionnelle faite à partir de 20 épices différents. Chipocrema : Création de la maison ! Sauce à base de crème et de piment "Chipotle" flambée à la Téquila.		
ENSALADA - SALADE Nopalitos Salade, pico de gallo, nopal, feta, oignon rouge, poulet, sauce rouge, vinaigrette à la fleur d'Hibiscus.	12,90€	≙
		330

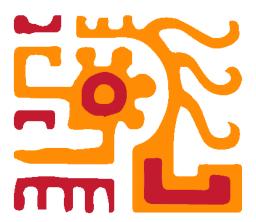


POSTRES - DESSERTS

PASTELES - GÂTEAUX

Pastel de limónGâteau givré au citron vert.	6,80€	$\stackrel{\triangle}{\dashv}$
Pastel tres leches Gâteau aux trois laits, un classique dans les foyers mexicains.	6,80€	4
Subeté al guayabo Gâteau à la goyave et à la mousse au chocolat blanc.	6,80€	4







HELADOS (GLACES)

Chichén ItzáVanille, fraise et chocolat.	5,50€
Teotihuacan Mangue, citron et tequila.	6,30€
San MiguelCitron et tequila.	6,30€
Maya Banane, chocolat et Kalhua.	6,30€
Michoacan Mangue, ananas et tequila.	6,30€
Mestizo ————————————————Vanille, Kalhua.	6,30€
Glaces à composer Une boule Deux boules Parfums : vanille, chocolat, café, fraise, mangue, ananas, citron, noix de coco.	-

i PARA LOS ESCUINCLES! MENU ENFANT

(JUSQU'À 12 ANS)

Une boisson au choix

Sincronizada ←

Tortillas de blé garnies de poulet et de fromage fondu accompagnées de riz et de haricots noirs.

ou

Enchilada de pollo $\stackrel{\triangle}{\rightrightarrows}$ Tortillas de maïs nappées de sauce tomate et garnies de poulet et de fromage, accompagnées de riz et de haricots noirs.

Une boule de glace au choix



